



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARA ÇORBA (ADANA)

Milli Eğitim Bakanlığı

1 su bardağı yeşil mercimek
1 su bardağı dövme buğday
½ su bardağı nohut (önceden ıslatılmış)
Tuz, pul biber
Sosu için:
1 baş kuru soğan
½ yemek kaşığı salça
Sıvı yağ

Mercimek, dövme buğday ve nohut yıkanarak tencereye koyulur. Üzerine üç parmağı geçecek kadar su ilave edilir. Bir saat kadar pişirilir. Sürenin sonuna doğru soğan ince bir şekilde doğranır ve sıvı yağda pembeleşene kadar pişirilir, salça ilave edilerek kavrulur. Kavrulan soğan ve salça tencereye ilave edilir. İsteğe göre kırmızıbiber kullanılır.

